

LE DÉJEUNER

De 12h00 à 14h00

Odette

L'AUBERGE URBAINE

LE DÎNER

De 19h00 à 22h00

ENTRÉES

- L'œuf coulant parfait** *13€*
Champignons forestiers et émulsion champignons de Paris
- Saint Jacques marinées à cru, citron Bergamote** *15€*
Salade d'herbes et vinaigrette pamplemousse
- Ravioles de homard** *16€*
Pousse d'épinard, amande et grenade
- Poireaux grillés en vinaigrette** *13€*
Bavaroise crémeuse, œufs de saumon et consommé d'échalotes

PLATS

- Salsifis et potimarron rôtis, sarrasin grillé** *28€*
Saint Jacques à la plancha, jus de bardes
- Carottes rôties au café, rouleau de carottes à l'huile** *26€*
Saumon mariné à l'algue Nori et beurre blanc
- Topinambour du jardin en déclinaison** *26€*
Paleron de Bœuf confit, jus de viande
- Crèmeux de betteraves rouge, betteraves jaune confite** *28€*
Magret de Canard, jus aigre doux

FROMAGES & DESSERTS

- Fromages affinés La ferme d'Alexandre** *11€*
- La pomme en crue et en cuit** *12€*
Crèmeux citron, caramel à l'orange
- Tarte soufflée au chocolat Guanaja,** *12€*
Glace au poivre
- Baba au rhum, ananas et gingembre confit** *12€*
- Glaces et sorbets maison** *10€*

MARCHÉ DU JOUR

*Servi uniquement le midi du lundi au vendredi,
hors jour férié*

24€

Amusette salée

*

Purée de panais au café, panais rôtis
Filet mignon de porc

Ou

Risotto à l'encre de seiche, fenouils
braisés
Filet de mulet

*

Pot de crème au chocolat

Ou Dessert carte +6€

NOS PIÈCES A PARTAGER (pour 2 personnes)

Côte de veau au sautoir, pomme de terre Pont Neuf, sucrine braisée
34€ par personne

Bar en croûte feuilletée, panais en trois façons
38€ par personne

Tous nos plats peuvent être servis sans viande et sans poisson.



Chef de cuisine
REMI HENNAUX

Rostang
PÈRE & FILLES

Veau: né, élevé et abattu en Europe
Bœuf et canard: né, élevé et abattu en France
PRIX NETS, SERVICE COMPRIS EN EUROS.
La liste des allergènes est disponible sur demande.

Odette

LUNCH

12:00 pm to 2:00 pm

DINER

7:00 pm à 10:00 pm

L'AUBERGE URBAINE

STARTERS

Perfect eggs, Forest mushrooms and button mushrooms emulsion	13€
Raw marinated scallops, lemon Herbs salad, grapefruit vinaigrette	15€
Lobster ravioli Spinach leaves, almonds and pomegranate	16€
Grilled leeks in vinaigrette Salmon eggs and shallot consomme	13€

MAINS

Roasted salsify and pumpkin, buckwheat Scallops « à la plancha », bard juice	28€
Roasted carrots with coffee Salmon marinated with seaweed	26€
Jerusalem artichoke Confit beef Paleron, meat gravy	26€
Creamy red and yellow beetroot Duck Breast	28€

CHEESES AND DESSERTS

Seasonal cheese plate from La ferme d'Alexandre	11€
The apple in raw and cooked Creamy lemon and orange caramel	12€
Guanaja Chocolate soufflé tart Pepper ice cream	12€
Rum baba, pineapple and candied ginger	12€

Ice cream and sorbet 10€

TO SHARE (for 2persons)

Veal chop, potatoes and lettuce « à la plancha »	34€ per person
Seabass, parsnip in three different style	38€ per person

DAILY MARKET MENU

Only for lunch to Monday to Friday

24€

Appetizer

*

Parsnip puree with coffee and roasted parsnip

Pork filet mignon

Or

Cuttlefish ink risotto

Sea bream filet

*

Chocolate cream « pot »

Or on desserts menu +6€

All our dishes can be served without meat or fish.



Chef
REMI HENAUX

Rostang
&
P È R E & F I L L E S

Veal : born , raised and locally in Europ
Beef and duck : born , raised and locally in France

NET PRICES IN EUROS, SERVICE INCLUDED.
The allergens list is available upon request.